

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 120. Leber-Suppe.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

Krümige zurück bleibet, und so es nöthig thut, so kann man ein paar Scheiben geröstet Brodt mit einlegen, und denn vollends so viel Suppe darauf, als nöthig thut, so ist die Suppe recht.

## Regula 120.

## Leber = Suppe.

Man nimmt eine gekochte Kalbs = Leber, oder, so man nicht viel Suppe gebrauchet, nur ein Stück davon, solches erstlich fein gerieben, denn in einen Topf gethan, und mit etwas Wein wieder gerührt und gerieben, daß es wie ein dünner Brey wird, denn solches durch einen kleinen Tuch oder einen kleinen Sieb gestrichen, und denn mit fein gehackten Citronschalen, Zucker, Zimmet, Corinten, und, so man will, auch ein wenig Saffran durchgekocht, denn mit ein paar Eyerdottern ablegiret oder abgerührt, und mit dem Salze recht gemacht, so ist die Suppe recht.

Man kann sie auch so dick oder so dünn machen, als man sie gerne vermag, und sodann auch in Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt darein thun.

## Regula 121.

## Hecht = Suppe.

Man nimmt einen mittelmäßigen oder etliche kleine Hechte, wie man sie haben kann, dieselben werden erstlich geschuppt, ausgenommen, in Stücken geschnitten, und mit Salz ein wenig eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret, und in brauner Butter nur ein wenig geschwind abgebacken, nicht zu gar und zu hart, sondern